

La Belgique, grande gagnante de la Coupe Europe 2016, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie.

L'équipe de Belgique, composée de Nicolas Arnaud (sucre) et Mathieu Dierinck (chocolat) remporte le titre de « Championne d'Europe de la Pâtisserie » au terme d'une compétition de haute volée dans le cadre de Sirha Genève. La Belgique, le Danemark (2^e) et la Suède (3^e) se qualifient pour la grande finale de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, qui aura lieu du 22 au 23 janvier 2017 à Sirha Lyon. Ils seront accompagnés par l'équipe Suisse, qui grâce à sa 4^e place se voit attribuer une Wild Card.



La Coupe Europe, l'une des sélections continentales les plus attendues en vue de la finale

Véritable concentré de créativité et de technique, cette sélection Europe s'est confirmée comme le spectacle le plus passionnant de la pâtisserie européenne, avec beaucoup d'émotions et d'engagement pour tous les candidats.

Sous l'égide de Fabrizio Donatone, Président d'Honneur de cette 4^e édition, les équipes du Danemark, de la Suède, de l'Espagne, de la Russie, du Liban, de la Turquie, de la Suisse et de la Belgique ont réalisé en 5 heures : 2 entremets glacés aux fruits, 10 desserts à l'assiette, 1 pièce artistique en sucre et 1 pièce artistique en chocolat qui comportait une nouveauté cette année : la sculpture d'un bloc de chocolat Valrhona de 20 kg !

À l'issue des notations du jury, cinq prix ont été attribués :

- **1er Prix** doté de 4 000 €, d'un trophée et trois médailles d'or, remporté par la **Belgique**
- **2e Prix** doté de 2 000 € et trois médailles d'argent, remporté par le **Danemark**
- **3e Prix** doté de 1 000 € et trois médailles de bronze, remporté par la **Suède**
- Prix Chocolat, remporté par la Russie, Natalya Makarenko
- Prix Sucre, remporté par l'Espagne, Marcus Kunz Piñeiro
- **Wild Card : La Suisse**, avec **Cédric Pilloud et Jorge Cardoso**



L'équipe Suisse au pied du Podium devant les gagnants, au côté de Marie-odile Fondeur, Directrice de Sirha Genève

« C'est la note de dégustation qui fait la différence quand on doit départager les candidats, car la pâtisserie est avant tout une affaire de goût. Mais surtout un concours est une école d'humilité, et les qualifiés de cette sélection devront désormais travailler encore plus leurs fondamentaux en vue de la grande finale. » a déclaré Gabriel Paillason.

La Masterclass de Fabrizio Donatone

Outre les épreuves, la Coupe Europe a accueilli la Masterclass exceptionnelle du Président d'Honneur du concours. Fabrizio Donatone a réalisé devant le public l'entremet chocolat avec la technique du double glaçage, qui avait impressionné le jury lors de la dernière finale à Lyon, et permis à son équipe de remporter le prestigieux titre de Championne du monde de Pâtisserie 2015.

Rendez-vous en Janvier 2017, au Sirha à Lyon pour la finale !



Dessert Chocolat de la Belgique



Entremet fruits de la Belgique



La Coupe Europe sur internet : <http://www.cmpatisserie.com/>



#CMPeurope

Contacts Relations presse :

FRANCE

AB3C

Anne Daudin

anne@ab3c.com

Tél. : +33 (0) 1.53.30.74.02

SUISSE

PUR PR/CALBANTINE

Christine Urfer

christine@pur-pr.com

Tél. : +41 21 320 00 10

Mob. : +41 78 619 05 00

À propos de la Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie

« Depuis sa création en 1989, la Coupe du Monde de la Pâtisserie se distingue par son esprit d'ouverture, qui accueille des talents de tous horizons et fait émerger de nouvelles nations sur la scène internationale. La compétition réunit ainsi tous les deux ans, à Lyon (France), 22 équipes qui réalisent sous les yeux des supporters passionnés une performance éblouissante de créativité, tant sur le plan gustatif qu'artistique. » Gabriel Paillason.

Le prestigieux concours international de la Coupe du Monde de la Pâtisserie a été créé les 21 et 22 janvier 1989 à Lyon (France) par le talentueux pâtissier Gabriel PAILLASSON. La grande finale du concours est organisée tous les deux ans à Lyon (France), dans le cadre du Sirha, salon mondial du Food Service. Elle met en compétition des équipes composées d'un artiste du chocolat, d'un spécialiste du dessert et d'un expert de la glace. En janvier 2015, l'équipe italienne composée d'Emmanuele FORCONE, Francesco BOCCIA et Fabrizio DONATONE a été lauréate de la finale à Lyon.

La Coupe du Monde de la Pâtisserie

La Coupe Europe, sélection de la Coupe du Monde de la Pâtisserie, est l'un des nombreux événements destinés au Food Service et à l'Hôtellerie, organisés par GL events. Dirigée par Marie-Odile Fondev, la division Food Service dispose d'une forte expertise dans l'organisation de salons et d'événements portant sur tous les types de restauration. Le plus emblématique étant le Sirha, -référence dans le domaine de la restauration et l'hôtellerie- et les prestigieux concours Bocuse d'Or et la Coupe du Monde de la Pâtisserie. Les finales de ces compétitions ont lieu tous les deux ans lors du Sirha à Lyon.

Les prochains événements qui seront organisés par la division agro-alimentaire de GL events Exhibitions seront :

- > Européen & Intersuc, 5 – 9 Février 2016
- > Sirha Mexico, 10 – 12 Février 2016 accueille la Copa Maya (sélection Amérique Latine de la Coupe du Monde de la Pâtisserie) et le Bocuse d'Or Amérique-Latine (sélections continentales)
- > Omnivore, Mexico 10 – 12 Février 2016
- > Omnivore, Paris 6 – 8 Mars 2016
- > Omnivore Moscow, Avril 2016
- > Sirha Budapest, 8 – 11 Mai 2016 accueille le Bocuse d'Or Europe
- > Omnivore Shanghai, Juin 2016
- > Omnivore Montreal, Août 2016
- > Omnivore London, Octobre 2016
- > Sirha Istanbul, Novembre 2016
- > Omnivore Istanbul, Novembre 2016

La prochaine édition du Sirha Lyon aura lieu du 21 au 25 janvier 2017 à Eurexpo, Lyon (France).